наливки и настойки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

На протяжении многих столетий наши предки угощали гостей наливками и настойками собственного приготовления. Мы полагаем, что эта прекрасная традиция не должна быть утеряна. В данной книге мы собрали для вас проверенные рецепты этих замечательных напитков. Их приготовление не потребует много времени или денег, а вкус порадует даже самых привередливых гостей и домочадцев.

- С. П. Кашин
  -
  - Черничная наливка на водке «Окуловка»
  - Наливка из слив «Шаховская»
  - Наливка на водке из апельсинной цедры «Капризуля»
  - Черносмородинная наливка на спирте «Троицкая»
  - Калиновка на водке из сока «Скороспелая»
  - Вишневка на водке с корицей и мускатным орехом «Старосветская»
  - Можжевеловая наливка на водке с медом «Усовская»
  - Наливка на водке из клубники, абрикосов, малины, вишни и черной смородины «Сезонное ассорти-гигант»
  - Наливка на водке из варенья «Экономная»
  - Яблочная наливка на водке «Мытищинская»
  - Мандаринная наливка на водке «Выдумщица»
  - Клубничная наливка на водке «Дулевская»
  - Наливка на водке из терна «Терновка»
  - Наливка на водке «Сливянка»
  - Наливка на водке и спирте из чернослива «Кольчугинская»
  - Наливка на водке из дыни «Москва – Самарканд»
  - Наливка на водке из сока калины «Калязинская»
  - Рябиновая настойка на коньяке с медом и дубовой корой «Крепенькая»
  - Наливка на водке из граната «Шикарная»
  - Виноградная наливка «Женственная»
  - Облепиховая наливка «Сиропная»
  - Наливка из малины «Красавинская»
  - Наливка из вишни «Коломнинская»
  - Наливка из клубники «Юрьевская»
  - Наливка из абрикосов «На зависть южанам»
  - Вишневая наливка на водке по-польски «Бардзо!»

- Вишневая наливка на водке с корицей, гвоздикой или лимонной корочкой по-французски «Мадам Виардо»
- Наливка «Печеная вишня. Три в одной»
- Крыжовенная наливка на водке и вине «Расторопная»
- Малиново-крыжовенная наливка «Фантазийная»
- Наливка на спирте и водке из чернослива «Борисовская»
- Наливка на домашнем столовом вине из красной смородины «Запеканка»
- Наливка из красной смородины с лепестками роз «Душистая розовая»
- Тминная наливка на водке «Рубцовская»
- Наливка на водке из фруктового сока, вишни, красной смородины и малины с корицей и гвоздикой «Балабановка»
- Чайная наливка на коньяке с ванилью, лимонной кислотой и сахарным сиропом «Церемониальная»
- Старинная наливка на водке из запеченной черемухи «Фифочка»
- Ежевичная наливка «Куровская»
- Рябиновая наливка на водке «Октябрьская»
- Абрикосная наливка с толчеными ядрами, корицей, гвоздикой и яблоками «Собирательная»
- Наливка на водке из лимонной цедры «Цукербергская»
- Малиновая наливка на водке «Простодушная»
- Наливка из морошки с черными сухарями «Наподобие старого венгерского вина»
- Наливка на водке из вишни, малины, клубники или черной смородины и рябины «По-монастырски. Долгого хранения»
- Мятная наливка на водке «Мещерская»
- Вишневая наливка по старинному рецепту «Жужица»
- Наливка на водке из незрелых грецких орехов «Бакурианская»
- Старинная яблочная наливка на водке «Пташка»
- Наливка на водке из скорлупы грецких орехов «Интересная»
- Наливка на водке из персиковых косточек «Оригиналка»
- Наливка на водке из малины, смородины или крыжовника «Нежнее нежного»
- Калиновая водочная настойка «На здоровье!»
- Наливка на водке из лепестков роз «Душевная для девушек»

- Ягодная настойка на водке из брусники, клубники, малины, земляники и клюквы «Всесезонная»
- Ягодная настойка на водке «Упоительная»
- Клюквенная настойка на спирте «Развесистая»
- Водочная настойка с сахаром «Бабушкина клюковка»
- Водка на грецких орехах «Гиппократовка»
- Настойка на водке с хреном «Слаще редьки»
- Настойка на водке из слив с корнем имбиря и корицей «Свекровина сливянка»
- Настойка на водке с сушеной морковью «Передовая»
- Настойка на водке из молодых грецких орехов с медом «Бабулина самодельная»
- Вишневая настойка на водке с медом «Радзиховская»
- Настойка на водке с рябиной и ванильным сахаром «Парменовская»
- Настойка на коньяке «Рябиновка»
- Настойка на водке с брусникой и клюквенным соком «Приваловская»
- Настойка на водке с цветками шиповника и медом «Розита»
- Черничная настойка с корнем имбиря, дрожжами и розмарином «Чемберленовка»
- Настойка на водке с лепестками роз «Офелия»
- Настойка на спирте с имбирем, корнем калгана, мятой, анисом и шалфеем «Сборная»
- Апельсинная настойка на водке с корнем имбиря «Мицусито»
- Рябиновая настойка на водке по старинному рецепту «Перевертыш»
- Настойка на водке с мятой и лимонной цедрой «Купавинская»
- Настойка на водке с корнем калгана, имбирем, мятой, семенами аниса и шалфеем «Белая московская»
- Настойка на водке с молодыми побегами рябины «С миндальным запахом»
- Настойка на водке с черноплодной рябиной и вишневыми листочками «Апухтинская»
- Крыжовенная настойка на водке с ржаным хлебом и густым вареньем «Малаховская»
- Настойка на водке с черноплодной рябиной, вишневыми листочками и лимонной кислотой «Нахабинская»
- Водка с черным перцем, лавровым листом, чаем, ванилью и корицей «Коньяк домашний

пятизвездочный»
- ○ Калиновая настойка на водке «Петушковская»
- ○ Напиток на основе домашнего коньяка с финиками, грецкими орехами, лимоном, ванилью и кардамоном «Золотое руно»
- ○ Спиртовой напиток с ягодами шиповника «Минимум миниморум»
- ○ Водка с корой дуба, перегородками грецких орехов, зверобоем, мелиссой, эстрагоном и лавровым листом «Изысканная всячина»
- ○ Водка с мятой, померанцевыми орешками и анисом «Ерофеич. По старинному рецепту»
- ○ Водка с полынью и анисом «Падал я в душные травы…»
- ○ Водка с сахаром «Тминная»
- ○ Водка с ягодами рябины и сахарной пудрой «Морозная свежесть»
- ○ Водка из винного спирта с имбирем, шалфеем, калганом и перечной мятой «Московия»
- ○ Тминная водка «Скоростная»
- ○ Водка с корицей, лимонными корками, ржаным тестом, бадьяном, кардамоном и мускатом «Из деревенской печи»

С. П. Кашин
Наливки и настойки

© Кашин С. П., 2015

Черничная наливка на водке «Окуловка»

Ингредиенты

1 кг 200 г спелой черники, 1 л водки.

Для сиропа: 200 г сахара, 200 мл воды.

Способ приготовления

Спелые ягоды черники насыпьте в бутыль, залейте водкой и плотно закройте. Бутыль поместите на несколько недель на солнце.

Затем процедите содержимое и добавьте сахарный сироп, сваренный из 200 мл воды и 200 г сахара. Полученную смесь тщательно перемешайте, процедите, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Наливка из слив «Шаховская»

Ингредиенты

2 кг сливы (спелой), 800 г сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Свежие, спелые сливы промойте и удалите плодоножки. Затем сливы разломайте пополам и извлеките косточки. Половинки плодов поместите в 3-литровый баллон, добавьте сахар или сахарный сироп, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 2–4 дня в теплое место до начала брожения. Как только появятся признаки брожения, марлю снимите. Установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–30 дней до прекращения брожения. Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их. Оставшийся жом отожмите руками и пропустите полученный сок через фильтр.

Наливка на водке из апельсинной цедры «Капризуля»

Ингредиенты

300 г апельсинной цедры, 1 л водки.

Для сиропа: 300–400 г сахара, 2–2 $^{1}/_{2}$ стакана воды.

Способ приготовления

Апельсинную цедру уложите в бутыль, залейте водкой и поместите на 2–3 месяца в теплое место. Спустя это время процедите и влейте в горячий сироп. Сварите его из 2–2 $^{1}/_{2}$ стаканов воды и 300–400 г сахара. Размешивая ложкой, процедите все через вату, влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте ее.

Поместите бутыль на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

Черносмородинная наливка на спирте «Троицкая»

Ингредиенты
1 кг смородины, 1 л спирта.

Для сиропа: 200 г сахара 200 мл воды.

Способ приготовления
Ягоды черной смородины залейте спиртом и оставьте на 2 недели. Затем процедите и разведите сахарным сиропом, сваренным из 200 мл воды и 200 г сахара. Полученную смесь доведите до кипения и охладите.

Калиновка на водке из сока «Скороспелая»

Ингредиенты

1 л водки, 200 г сока калины, 1 стакан воды, 150 г сахара.

Способ приготовления

Сахар растворите в воде, добавьте сок калины, водку и выдержите полученную смесь в течение двух дней. Готовую наливку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Вишневка на водке с корицей и мускатным орехом «Старосветская»

Ингредиенты

2 кг вишни, 800 мл водки, 3 г корицы, 2 г мускатного ореха, 500 г сахара.

Способ приготовления

Подготовленную вишню вместе с косточками положите в бутыль и сбраживайте в течение 3 дней. Затем добавьте водку, корицу и мускатный орех. Бутыль поместите на 8 дней в теплое место. Когда настойка станет прозрачной, слейте ее, процедите и добавьте густой сироп, приготовленный из сахара и воды. Полученную смесь тщательно перемешайте, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Можжевеловая наливка на водке с медом «Усовская»

Ингредиенты

10 г ягод можжевельника, 50 г меда, 1 л водки.

Способ приготовления

Ягоды залейте небольшим количеством воды и поварите 30 минут. Затем процедите через марлю и охладите отвар до комнатной температуры. Смешайте отвар с медом и водкой и оставьте смесь на 5–6 дней. Затем разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из клубники, абрикосов, малины, вишни и черной смородины «Сезонное ассорти-гигант»

Ингредиенты

400 г клубники, 400 г абрикосов, 400 г малины, 400 г вишни, 400 г черной смородины, 2 л водки, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Летом, по мере созревания ягод, в бутыль поочередно насыпьте сначала клубнику, пересыпав ее 200 г сахара.

Когда появятся абрикосы, в эту же бутыль положите их, пересыпав таким же количеством сахара. Затем добавьте малину, вишню и черную смородину, пересыпая каждый слой сахаром.

С самого начала бутыль с ягодами поместите на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последних ягод бутыль выдержите на солнце еще 2 недели.

Затем плоды залейте водкой из расчета 1 л водки на 1 кг плодов. Бутыль плотно укупорьте пробкой и поместите на 1 месяц в холодное место. Спустя это время наливку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их пробкой. Наливка будет готова к употреблению через 3–4 месяца.

Наливка на водке из варенья «Экономная»

Ингредиенты

400 г варенья (любого), 1 л водки.

Способ приготовления

Варенье залейте водкой и дайте настояться 5–7 дней. Затем аккуратно слейте жидкость в другую емкость и дайте отстояться. Если образуется осадок, наливку снимите с осадка. Разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в прохладном месте.

Яблочная наливка на водке «Мытищинская»

Ингредиенты

2 кг 500 г яблок, 1 л 500 мл водки, 2 кг сахара, 7 л 500 мл воды.

Способ приготовления

В большую емкость (лучше бутыль) положите очищенные и нарезанные яблоки, залейте их водкой и охлажденной кипяченой водой. Горлышко бутыли обвяжите марлей и поместите на 2 недели на солнце, не забывая ежедневно взбалтывать содержимое бутыли.

Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедите через марлю, добавьте сахар и снова поместите на 2 дня на солнце. Затем вынесите на 10 дней в холодное место.

Спустя это время полученную жидкость процедите, разлейте в бутылки, укупорьте их пробками и обвяжите веревками. Храните в холодном месте. Через 3 недели наливка готова к употреблению.

Мандаринная наливка на водке «Выдумщица»

Ингредиенты

1 л водки, 4 мандарина, 5–6 капель сока цитрусовых.

Способ приготовления

Мандарины тщательно вымойте и с помощью специального ножа тонко срежьте с них цедру, стараясь не захватывать белые волокна. Цедру уложите в бутыль, залейте водкой и добавьте несколько капель сока цитрусовых. Бутыль плотно укупорьте и оставьте на 1 неделю. Готовую наливку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Клубничная наливка на водке «Дулевская»

Ингредиенты

1 кг клубники, 300 мл водки, 150 г сахара.

Способ приготовления

Клубнику вымойте и отделите от плодоножек спелые плоды. Уложите их в банки поставьте ее на дно кастрюли с водой. Под банку с клубникой обязательно положите тряпку.

Прокипятите воду в кастрюле в течение 1 часа 30 минут. За это время из клубники выделится сок. Остудите его и процедите. У вас должно получиться примерно 600 мл сока.

В полученный сок добавьте сахар, водку (пропорции можно немного поменять) и все перемешайте. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из терна «Терновка»

Ингредиенты

5 кг терна, 2 кг 500 г сахара, 4 л 500 мл водки.

Способ приготовления

Спелый, с плотной мякотью терн промойте и дайте воде стечь. Затем уложите в бутыль, пересыпая сахаром. Завяжите горлышко марлей и поместите на 6 недель на солнце.

Когда терн перебродит, влейте в бутыль 500 мл водки и дайте постоять 4 месяца.

Спустя это время процедите и влейте оставшиеся 4 л водки. Полученную смесь вылейте в эмалированную посуду, прокипятите, охладите и разлейте по бутылкам.

Горлышки бутылок плотно укупорьте и залейте парафином. Готовые бутылки поместите в ящик и засыпьте сухим песком. Храните в сухом, прохладном месте. Наливка готова к употреблению через 6 месяцев.

Наливка на водке «Сливянка»

Ингредиенты

Сливы сорта «венгерка» (спелые), водка, сахар.

Способ приготовления

В бутыль с широким горлышком уложите (по самое горлышко) спелые сливы и залейте водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поместите на 6 недель в темное место, плотно закрыв бутыль пробкой. Спустя это время слейте всю водку, сливы засыпьте сахаром – сколько войдет. Бутыль снова укупорьте. Через 2 недели слейте образовавшийся сироп и смешайте его с ранее слитой водкой.

Смесь профильтруйте, разлейте в бутылки, закройте их пробками и залейте парафином. Храните в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Наливка на водке и спирте из чернослива «Кольчугинская»

Ингредиенты

250 г чернослива, 2 л водки, 1 стакан спирта, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Сушеные сливы без косточек нарежьте, уложите в стеклянную бутыль, залейте спиртом и водкой и укупорьте. Оставьте на 5–6 недель, периодически встряхивая бутыль.

Затем слейте настой в другую посуду через воронку. Сливы залейте водой и через 1–2 дня влейте жидкость в ранее слитый настой. Полученную смесь размешайте и оставьте для осветления. Через несколько дней слейте наливку и разлейте ее в бутылки. Осадок на дне посуды процедите и добавьте в бутылки.

Наливка на водке из дыни «Москва – Самарканд»

Ингредиенты

1 зрелая ароматная дыня, водка.

На 500 мл наливки: 100 г сахара.

Способ приготовления

Зрелую ароматную дыню разрежьте на мелкие кусочки. Наполните ими бутыль или штоф и сразу же залейте водкой так, чтобы кусочки дыни были полностью ею покрыты. Бутыль поместите на солнце и дайте содержимому настояться в течение 2 недель. Затем наливку слейте и процедите, добавив 100 г сахара на каждые 500 мл наливки.

Наливка на водке из сока калины «Калязинская»

Ингредиенты

200 мл сока калины, 1 л водки, 150 г сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Сахар растворите в воде, добавьте сок калины и водку. Полученную смесь настаивайте в течение 2 дней. Затем процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Рябиновая настойка на коньяке с медом и дубовой корой «Крепенькая»

Ингредиенты

1 стакан ягод рябины (отборных), 1 бутылка коньяка, 1 столовая ложка меда, 1 столовая ложка дубового луба (часть коры, прилегающая к древесине).

Способ приготовления

Стакан отборных ягод рябины залейте 1 бутылкой коньяка. Добавьте в смесь 1 столовую ложку меда и 1 столовую ложку дубового луба. Емкость с полученной смесью тщательно укупорьте и настаивайте содержимое в течение нескольких месяцев. Готовую настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из граната «Шикарная»

Ингредиенты

5 кг гранатов, 2 стакана водки, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Очистите гранаты от корки, зерна уложите в большую банку и засыпьте сахаром. Банку накройте слоем марли и поместите в теплое место. Через 7 дней выделившийся сок слейте в баллон и добавьте водку. Полученную смесь оставьте еще на 7 семь дней в теплом месте. Затем разлейте наливку по бутылкам и укупорьте их пробками.

Оставшиеся зерна граната можно использовать еще раз. Залейте их холодной кипяченой водой до верха банки, всыпьте 1 кг сахара, размешайте и повторите процедуру.

Виноградная наливка «Женственная»

Ингредиенты

2 кг винограда, 700 г сахара, 1 стакан воды.

Для сиропа: 450 г сахара, 1 л 500 мл воды.

Способ приготовления

Спелый виноград промойте и дайте воде стечь. Ягоды отделите от веточек и удалите гнилые. Подготовленные ягоды поместите в 3-литровый баллон, добавьте сахар или сахарный сироп и установите водяной затвор.

Баллон поместите на 30–35 дней в теплое место для брожения. Спустя это время водяной затвор снимите, наливку профильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Чтобы получить как можно больше экстрактивных веществ, ягоды, оставшиеся после фильтрования наливки, разомните, поместите в баллон и залейте 25 %-ным сиропом. Затем установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–30 дней, пока не прекратится брожение.

Полученный сок типа вина профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их. Жом отожмите руками и пропустите сок через фильтр.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Облепиховая наливка «Сиропная»

Ингредиенты

Ягоды облепихи, сахар.

Для сиропа: 300 г сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Ягоды облепихи уложите в бутылку, заполнив ее наполовину. Оставшийся объем заполните сахаром. Горлышко бутылки обвяжите двойным слоем марли.

Через 1–2 месяца настаивания наливки при комнатной температуре слейте верхний жидкий слой, разлейте его в бутылки и укупорьте их. Оставшиеся плоды повторно залейте сахарным сиропом, приготовленным из 1 л воды и 300 г сахара.

Наливка из малины «Красавинская»

Ингредиенты

2 кг 200 г спелой малины, 800 г сахара.

Способ приготовления

Свежую, спелую малину поместите в дуршлаг, опустите в ведро с водой и затем дайте ей стечь. Ягоды очистите от чашелистиков и плодоножек. Если плоды поражены личинками малинового жучка, их на 7–8 минут опустите в 1 %-ный раствор соли (10 г – на 1 л воды). В нем личинки всплывают. Удалите их, малину соберите в дуршлаг, снова опустите в ведро с водой и затем дайте ей стечь.

Подготовленные ягоды уложите в 3-литровый баллон, добавьте сахар, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 3–4 дня в теплое место или на подоконник (с солнечной стороны в комнате) до начала брожения. Как только начнется брожение, марлю снимите, установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 12–20 дней, когда прекратится брожение. Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Чтобы извлечь наибольшее количество экстрактивных веществ, оставшийся жом залейте прокипяченной и остывшей до 35 °С водой и выдержите в течение 2 дней. Затем сок сцедите в баллон, жом отожмите. В сок добавьте сахар, установите водяной затвор и выдержите в течение 14–20 дней, пока закончится брожение. Полученный после брожения сок профильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Наливка из вишни «Коломнинская»

Ингредиенты

2 кг 200 г вишни, 800 г сахара.

Способ приготовления

Спелые отсортированные и очищенные от плодоножек ягоды вишни вымойте, дайте воде стечь и поместите в баллон. Добавьте сахар, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 2–4 дня в теплое место или на подоконник (с солнечной стороны в комнате).

Как только появятся первые признаки брожения, марлю снимите, установите водяной затвор и оставьте баллон для брожения содержимого в течение 30–35 дней. Полученную наливку профильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Для извлечения наибольшего количества экстрактивных веществ вишню, оставшуюся после фильтрования наливки, поместите в баллоны и залейте 30 %-ным сахарным сиропом, приготовленным из 2 л воды и 650 г сахара.

Затем установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–25 дней, пока не прекратится брожение.

Полученный сок типа вина профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Наливка из клубники «Юрьевская»

Ингредиенты

2 кг 200 г клубники, 800 г сахара, 3 л воды.

Способ приготовления

Свежую, спелую, отсортированную клубнику поместите в дуршлаг, трижды опустите в ведро с водой и затем дайте ей стечь. Ягоды очистите от чашелистиков, уложите в 3-литровый баллон, добавьте сахар, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 2–4 дня в теплое место или на подоконник (с солнечной стороны в комнате) до начала брожения.

Как только начнется брожение, марлю снимите, установите водяной затвор и поместите баллон в тень на 12–20 дней, когда прекратится брожение. Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Чтобы извлечь наибольшее количество экстрактивных веществ, оставшийся жом залейте прокипяченной и остывшей до 35 °С водой и выдержите в течение 2 дней. Затем сок сцедите в баллон, жом отожмите.

В сок добавьте сахар, установите водяной затвор и выдержите в течение 14–20 дней, пока закончится брожение. Полученный после брожения сок профильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Наливка из абрикосов «На зависть южанам»

Ингредиенты

2 кг абрикосов (спелых), 800 г сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Свежие, спелые плоды промойте и удалите плодоножки. Затем абрикосы разломайте пополам и извлеките косточки. Половинки плодов поместите в 3-литровый баллон, добавьте сахар или сахарный сироп, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 2–4 дня в теплое место до начала брожения. Как только появятся признаки брожения, марлю снимите. Установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–30 дней до прекращения брожения. Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их. Оставшийся жом отожмите руками и пропустите полученный сок через фильтр.

Вишневая наливка на водке по-польски «Бардзо!»

Ингредиенты

1 кг вишни, 800 г сахара, 200 мл водки.

Способ приготовления

Вишню без косточек уложите в большую бутыль, пересыпая сахаром. Через 2–3 дня влейте в бутыль водку.

Верх емкости обвяжите марлей или тканью и поместите на 45–60 дней в теплое темное место. Спустя это время наливку профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Вишневая наливка на водке с корицей, гвоздикой или лимонной корочкой по-французски «Мадам Виардо»

Ингредиенты

Вишня (спелая), 1 кусочек корицы, 4–5 гвоздичек или корочки лимона (апельсина), водка, сахар.

Способ приготовления

У спелой вишни осторожно удалите косточки. Плодоножки оставьте, обрезав их на 1 см. Подготовленные ягоды уложите в стерилизованные банки с закручивающимися крышками.

Крышки закрутите и опустите банки на несколько минут в кипящую воду. Затем остудите и после этого залейте ягоды водкой так, чтобы она их слегка покрывала.

Добавьте по вкусу сахар, кусочек корицы, несколько бутонов гвоздики или корочки лимона (апельсина). Банки плотно закройте и периодически их встряхивайте, чтобы растворился сахар. Через 3 месяца наливка готова к употреблению.

Наливка «Печеная вишня. Три в одной»

Ингредиенты

Вишня (спелая), водка, сахар.

Способ приготовления

Разложите спелые, очищенные от веточек плоды вишни на противне и поместите их в печь (духовку), чтобы вишня немного сморщилась, но не высохла. Ягоды остудите их наполните ими приготовленный бочонок или бутыль.

Когда емкость будет полна, влейте в нее водки дайте постоять в холодном погребе 10 дней. Затем всю жидкость слейте в отдельную бутыль, ягоды вторично залейте водкой и оставьте на 2 недели.

Спустя это время слейте жидкость, залейте ягоды в третий раз и дайте постоять 7 недель. Полученные 3 наливки смешайте и подсластите по вкусу. Готовую наливку разлейте в бутылки, укупорьте их и засмолите. Храните в прохладно месте.

Крыжовенная наливка на водке и вине «Расторопная»

Ингредиенты

2 кг крыжовника, 600 мл водки, 600 мл вина (лучше домашнего яблочного или айвового крепостью 18–20°), 300 г сахара.

Способ приготовления

Крыжовник вымойте, очистите от плодоножек, засыпьте в бутыль и залейте водкой. Полученную смесь настаивайте 2 недели, затем настой слейте и залейте крыжовник вином (лучше домашним яблочным или айвовым крепостью 18–20°).

Настаивайте тоже 2 недели, затем настой слейте, нагрейте, растворите в нем сахар и смешайте с настоем, полученным в первый раз. Перемешайте смесь и оставьте на 5–6 дней. Затем процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Малиново-крыжовенная наливка «Фантазийная»

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 200–250 г малины, спирт (разведенный до 70°), сахар.

Способ приготовления

Крыжовник уложите в бутыль, наполнив ее до половины. Залейте ягоды спиртом так, чтобы они были полностью им покрыты. Полученную смесь настаивайте в течение 1 месяца. Затем добавьте малину(200–250 г на 1 кг крыжовника) и настаивайте еще 1 неделю. Спустя это время жидкость слейте, дайте ей отстояться и снимите с осадка. По желанию добавьте сахар. Готовую наливку разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Наливка на спирте и водке из чернослива «Борисовская»

Ингредиенты
На 600 г чернослива: 500 мл спирта, 2 л водки сахар.

Способ приготовления
Чернослив промойте, удалите косточки, мякоть нарежьте кусочками и уложите в бутыль. Залейте спиртом и водкой из расчета на 600 г чернослива 500 мл спирта и 2 л водки. Полученную смесь настаивайте в течение 45 дней, периодически встряхивая бутыль.

Спустя это время настой слейте, профильтруйте и укупорьте емкость с ним. Оставшийся чернослив залейте водой в количестве, равном слитому настою. Полученную смесь настаивайте 3 суток, затем слейте и смешайте с ранее слитым настоем.

Эту смесь настаивайте до полного отстоя, слейте с осадка, добавьте по вкусу сахар и все тщательно перемешайте. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их. По мере хранения вкус наливки улучшается.

Наливка на домашнем столовом вине из красной смородины «Запеканка»

Ингредиенты

Красная смородина, домашнее столовое вино, сахар.

Способ приготовления

Смородину засыпьте в глиняный горшок или эмалированную кастрюлю и залейте домашним столовым вином. Полученную смесь выдержите в умеренно горячей духовке в течение 14–15 часов (можно с перерывами).

Затем наливку слейте и смешайте с сахаром. Все тщательно перемешайте, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка из красной смородины с лепестками роз «Душистая розовая»

Ингредиенты

5 кг красной смородины, 150 г лепестков роз, 4 кг сахара.

Способ приготовления

Смородину вымойте, обсушите и снимите с плодоножек. Подготовленные ягоды засыпьте в бутыль слоями, чередуя с лепестками роз и сахаром. Горлышко бутыли закройте тканью и поместите на 1 месяц на солнце. Спустя это время слейте полученную наливку и процедите ее через ткань. Разлейте в бутылки и укупорьте их.

Тминная наливка на водке «Рубцовская»

Ингредиенты

80 г тмина, 2 л водки, 600 г сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления

Водку влейте в бутыль, всыпьте тмин и дайте постоять 2–3 недели в теплом месте. Затем разведите смесь сахарным сиропом, сваренным из расчета 3 стакана воды на 600 г сахара.

Все процедите через вату, влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте. Бутыль поместите на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Готовую наливку осторожно слейте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Наливка на водке из фруктового сока, вишни, красной смородины и малины с корицей и гвоздикой «Балабановка»

Ингредиенты

400 мл водки, 400 мл фруктового сока, 2 кг 500 г вишни, 1 кг 250 г красной смородины, 1 кг 250 г малины, 6 г корицы, 2 $^{1}/_{2}$ г гвоздики.

На 400 мл смеси: 200 г сахара.

Способ приготовления

Вишню, красную смородину и малину разомните. Полученную массу уложите в миску и дайте постоять в течение 5–6 часов. Затем тщательно выжмите сок и смешайте его с водкой.

На каждые 400 мл полученной смеси положите 200 г сахара. Когда сахар полностью растворится, на каждые 2 кг 500 г смеси добавьте 5 г корицы и 2,5 г гвоздики. Все перемешайте, влейте в 10-литровую бутыль, укупорьте ее и поместите на 6 недель на солнце. Каждый день 3–4 раза взбалтывайте содержимое бутыли. Спустя 6 недель наливку процедите, разлейте по бутылкам и укупорьте их. Храните в холодном месте.

Чайная наливка на коньяке с ванилью, лимонной кислотой и сахарным сиропом «Церемониальная»

Ингредиенты

75 г черного чая, 500 мл коньяка, 3 л 500 мл 66 %-ного сахарного сиропа, 0,1 г ванилина, 15–20 г лимонной кислоты, 30–40 г колера.

Способ приготовления

Залейте черный чай качественным коньяком и дайте настояться в течение 5–10 дней. Затем слейте, подсластите 66 %-м сахарным сиропом, добавьте ванилин, колер и лимонную кислоту для доведения кислотности наливки до 0,2 г/100 мл. У вас должна получиться наливка светло-коричневого цвета, сладкая на вкус, слегка терпкая, с ароматом чая. Крепость наливки не превышает 20°.

Старинная наливка на водке из запеченной черемухи «Фифочка»

Ингредиенты

Черемуха (спелая), водка, сахар.

Способ приготовления

Соберите самую спелую черемуху, рассыпьте ее редко на ткани и оставьте на 3 дня. Затем пересыпьте на решето или противень и поместите в духовку, чтобы она не запекалась, а только повяла.

Подготовленную черемуху извлеките из духовки и тщательно истолките. Полученную массу всыпьте в бутыль до горлышка, влейте водку и дайте настояться в течение 6 недель.

Спустя это время слейте и подсластите по вкусу. Сливая наливку, ягоды можно выжать, не подслащивая. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их. Вкус наливки трудно отличить от вишневки с истолченными косточками.

Ежевичная наливка «Куровская»

Ингредиенты

7 кг ежевики, 2 кг 500 г сахара.

Способ приготовления

Ежевику промойте, обсушите и засыпьте в бутыль, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвяжите тканью и поместите на 5–7 дней на солнце, периодически встряхивая содержимое бутыли.

После начала брожения установите водяной затвор и поместите бутыль на 30–40 дней в темное место. После окончания брожения наливку профильтруйте. По желанию можно добавить на каждый литр наливки 50 г сахара и 50 мл спирта. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в прохладном темном месте.

Рябиновая наливка на водке «Октябрьская»

Ингредиенты

5 кг рябины, 1 л водки, 4 кг сахара.

Способ приготовления

Чуть подмороженные ягоды промойте горячей водой, освободите от плодоножек и засыпьте в бутыль, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвяжите тканью и поместите бутыль на 45 дней в теплое место. После окончания брожения влейте водку и настаивайте еще 3 месяца. Затем наливку отцедите и добавьте по вкусу водку. Готовую наливку разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Абрикосная наливка с толчеными ядрами, корицей, гвоздикой и яблоками «Собирательная»

Ингредиенты

Абрикосы и толченые ядра из косточек, яблоки, корица, сахар или мед, 7–8 гвоздичек.

Способ приготовления

Яблоки нарежьте дольками, абрикосы освободите от косточек, извлеките из них ядра и раздробите их. Яблоки, абрикосы и толченые ядра засыпьте в бутыль на три четверти ее объема и залейте водкой так, чтобы плоды были ею покрыты.

Добавьте 7–8 бутонов гвоздики, толченую корицу и поместите на 2–3 недели на солнце, ежедневно взбалтывая содержимое. Спустя это время отцедите и добавьте по вкусу сахар. Полученную наливку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Оставшиеся ягоды можно засыпать сахаром в пропорции 1:1 или смешать с медом, емкость укупорить и оставить на 1 год в прохладном темном месте. Затем наливку процедите. Наливка будет густой, ароматной и не очень крепкой.

Наливка на водке из лимонной цедры «Цукербергская»

Ингредиенты
300 г лимонной цедры, 1 л водки.

Для сиропа: 300–400 г сахара, 2–2 $^{1}/_{2}$ стакана воды.

Способ приготовления
Лимонную цедру уложите в бутыль, залейте водкой и поместите на 2–3 месяца в теплое место. Спустя это время процедите и влейте в горячий сироп. Сварите его из 2–2 $^{1}/_{2}$ стаканов воды и 300–400 г сахара. Размешивая ложкой, процедите все через вату, влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте ее.

Поместите бутыль на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

Малиновая наливка на водке «Простодушная»

Ингредиенты

4 кг малины (спелой), 1 л 250 мл водки.

Для сиропа: 300 г сахара, 300 мл воды.

Способ приготовления

Спелую перебранную малину уложите в стеклянную банку и залейте водкой так, чтобы она едва покрывала ягоды. Банку поместите на 2–3 суток на солнце. Спустя это время водку слейте. Приготовьте сахарный сироп и в горячий сироп влейте понемногу водку, помешивая ложкой. Полученную смесь процедите через вату, влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте ее.

Поместите бутыль на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

Наливка из морошки с черными сухарями «Наподобие старого венгерского вина»

Ингредиенты

1 л наливки из морошки, сухари из черного хлеба.

Способ приготовления

Для приготовления наливки из морошки с сухарями готовую наливку из морошки пропустите через истолченные сухари из черного хлеба. Подавайте охлажденной.

Наливка на водке из вишни, малины, клубники или черной смородины и рябины «По-монастырски. Долгого хранения»

Ингредиенты

Ягоды черной смородины и рябины (для заполнения 10-литровой бутыли), водка – до верха бутыли.

На 1 бутылку емкостью 500 мл: 300 г сахара.

Способ приготовления

В 10-литровую бутыль насыпьте ягоды по самое горлышко и полностью залейте их водкой. Затем слегка прикройте бутыль пробкой, поверх обвяжите сложенной вдвое холстиной и закрепите ее концы вокруг горлышка шнурком. Крепко укупоривать бутыль нельзя, поскольку при брожении ягод она может лопнуть.

Бутыль в летнее время поместите на солнце, в зимнее время – в теплое место (к батарее). Такая наливка на ягодах должна стоять не менее 1 года, минимум – 8 месяцев. Один раз в месяц содержимое бутыли тщательно взбалтывайте.

Через 8 месяцев наливку слейте через мелкое сито в другую посуду. Ягодную массу отожмите в холщовом мешочке. Сок влейте к наливке и приготовьте наливку к расфасовке в бутылки.

Для этого в медный таз уложите слоем сахар и поверх налейте наливку. Сахар добавляйте в следующей пропорции: на 1 бутылку емкостью 500 мл для наливки из вишни, малины, клубники – 200 г сахара; для наливки из черной смородины и рябины – 300 г сахара.

Таз поместите на средний огонь и при непрерывном помешивании доведите смесь до горячего состояния, ни в коем случае не доводя до кипения. Одновременно в другой посуде держите втрое больше наливки, чем смешали с сахаром. В нее влейте горячую смесь и все тщательно перемешайте.

После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку профильтруйте. Для этого в чистую бутыль вставьте большую воронку и поместите в нее в качестве фильтра кусок фланели.

Процеженную наливку разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Храните в любом помещении, поскольку эта наливка не боится ни холода, ни тепла.

Мятная наливка на водке «Мещерская»

Ингредиенты
50 г мяты, 1 л водки.

Для сиропа: 300–400 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления
Мяту залейте 1 л водки и дайте настояться. Затем процедите через вату и смешайте с сахарным спиртом, сваренным из 2 стаканов воды и 300–400 г сахара. Влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте ее. Поместите бутыль на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

Вишневая наливка по старинному рецепту «Жужица»

Ингредиенты

Вишня, водка и сахар.

Способ приготовления

Вишню истолките с косточками, всыпьте в бутыль и залейте водкой. Затем профильтруйте полученную смесь, насыпьте в бутыль свежую вишню и залейте профильтрованной жидкостью так, чтобы она покрывала ягоды.

Готовность наливки определите по вкусу и густоте: если при наливании в рюмку она пристанет к стеклу, как сироп, значит, готова. По желанию наливку можно подсластить. Чем дольше наливка стоит на вишне, тем вкуснее получается.

Наливка на водке из незрелых грецких орехов «Бакурианская»

Ингредиенты

2–3 грецких ореха, 1 л водки, 300 г сахара.

Способ приготовления

Незрелые грецкие орехи с мягкой скорлупой уложите в бутыль и влейте водку. Бутыль укупорьте и оставьте настаиваться на 1 месяц до тех пор, пока жидкость не приобретет темно-коричневый цвет. Затем слейте жидкость в другую бутыль, орехи засыпьте сахаром и вновь поставьте на 2–3 недели до тех пор, пока весь сахар не растворится. Полученный таким образом сироп смешайте с первоначальным настоем, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Старинная яблочная наливка на водке «Пташка»

Ингредиенты

8–10 кг яблок, 500 мл – 1 л 500 мл водки, 2 кг сахара, кипяченая вода – до верха бочки.

Способ приготовления

В бочку уложите яблоки, очистив их от плодоножек. Влейте в бочку водку, добавьте сахар и влейте охлажденную кипяченую воду. Заполненную бочку поместите в погреб. Когда настоится, можно употреблять.

Наливка на водке из скорлупы грецких орехов «Интересная»

Ингредиенты

Скорлупа грецких орехов, водка, сахар.

Способ приготовления

Расколите грецкие орехи, ядра извлеките. Скорлупу положите в 3-литровую бутыль, наполнив ее на две трети, и залейте водкой. Через 2–3 месяца добавьте в наливку сахар и тщательно перемешайте до полного его растворения. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из персиковых косточек «Оригиналка»

Ингредиенты

1 бутыли персиковых косточек, 1 л – 1 л 500 мл водки, 400 г сахара, 200 мл воды.

Способ приготовления

Истолките персиковые косточки и наполните ими бутыль до половины. Влейте водку и поместите бутыль на 4–5 недель на солнце. Спустя это время полученную жидкость слейте.

Чтобы наливка была слабее, из сахара и воды приготовьте сначала густой сироп, влейте в него кипяток и прокипятите до получения густой смеси. Затем влейте сироп в наливку, все процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из малины, смородины или крыжовника «Нежнее нежного»

Ингредиенты

3 кг малины, черной смородины или крыжовника, 7 л воды, 500 мл водки.

Способ приготовления

В 10-литровую бутыль влейте 7 л сырой воды, положите 3 кг сочных ягод и добавьте 1 бутылку водки. Полученную смесь тщательно взболтайте, слегка закройте пробкой, обвяжите холстиной и закрепите холстину шнурком. Бутылку поместите на 15 суток на подоконник. Ежедневно встряхивайте бутыль.

К концу второй недели ягоды в бутыли будут перемещаться снизу вверх и сверху вниз. Это означает, что наливка готова.

Процедите ее через несколько слоев марли в другую бутыль, дайте несколько дней устояться и разлейте по бутылкам, обязательно еще раз процеживая через марлю.

Бутылки для хранения наливки надо обязательно брать из-под шампанского или сидра или им подобные, иначе они впоследствии не выдержат внутреннего давления.

Наливать наливку в бутылки следует не полностью. Пробки обвяжите веревками или прикрутите мягкой проволокой, как это делается на бутылках с сидром.

Бутылки поместите в сухой песок горлышком вниз в прохладном месте, лучше всего в подвале на даче. В таком положении выдержите их в течение 45–60 дней до готовности наливки.

Если какая-либо из бутылок лопнет, то это наилучший сигнал того, что наливка готова окончательно. Эта наливка может храниться не более 4–5 месяцев.

Калиновая водочная настойка «На здоровье!»

Ингредиенты

1 кг калины, 500 мл водки, 500 мл родниковой воды, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды калины разомните в пюре, залейте водкой, родниковой водой и всыпьте сахар. Полученную смесь перемешайте, накройте плотной крышкой и поместите в прохладное темное место на 1 $^1/_2$–2 месяца. Спустя это время настойку тщательно процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Наливка на водке из лепестков роз «Душевная для девушек»

Ингредиенты

Лепестки роз, 1 л водки, 100–300 г сахара.

Способ приготовления

Свежесобранными лепестками роз наполните бутыль и залейте водкой. Смеси дайте настояться до тех пор, пока наливка не приобретет темно-янтарный цвет. Полученную наливку слейте, не отжимая лепестков, и смешайте с сахаром. Все тщательно перемешайте. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Ягодная настойка на водке из брусники, клубники, малины, земляники и клюквы «Всесезонная»

Ингредиенты

1 стакан ягод (клубники, малины, земляники, клюквы, брусники или смеси), 1 бутылка водки, 2 веточки мяты, 3–4 веточки смородины, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Ягоды поместите в 2-литровую банку и тщательно растолките ступкой. Добавьте мяту, веточки смородины и влейте водку. Банку накройте плотной крышкой и поместите на 3 недели в прохладное темное место.

Спустя это время процедите настой через 4–5 слоев марли и отожмите жмых. В полученную жидкость добавьте сахар, размешайте, перелейте в чистую банку, укупорьте и вновь поместите в темное место. Настаивайте 2 недели, периодически встряхивая, до полного растворения сахара. Готовую настойку разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Ягодная настойка на водке «Упоительная»

Ингредиенты

4 стакана ягод (любых), 4 стакана водки, 4 стакана сахара, 4 стакана воды.

Способ приготовления

Ягоды разомните, смешайте с сахаром, залейте водой и прокипятите. Затем переложите в 3-литровую банку, влейте 4 стакана водки, плотно закройте полиэтиленовой крышкой, встряхните и поместите в темное место. Через 3 месяца настойку процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Клюквенная настойка на спирте «Развесистая»

Ингредиенты

500 г клюквы, 500 мл спирта, 2 стакана сахара.

Способ приготовления

Клюкву разомните, уложите в 3-литровую банку, засыпьте сахаром, влейте спирт и все перемешайте. Банку плотно накройте крышкой и поместите минимум на 1 месяц в темное место. Затем тщательно процедите настойки разлейте ее по бутылкам с плотными пробками.

Водочная настойка с сахаром «Бабушкина клюковка»

Ингредиенты

500 мл водки, 300 г клюквы, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Клюкву обдайте кипятком и разотрите. Полученную массу смешайте с сахаром, влейте воду и водку. Поместите в темное место на 1 месяц. Готовый напиток тщательно отфильтруйте через несколько слоев марли.

Водка на грецких орехах «Гиппократовка»

Ингредиенты

1 кг ядер грецких орехов, 2 л водки, 200 г сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Один килограмм ядер грецких орехов измельчите и залейте 2 л водки. Добавьте 200 г сахара, 1 л воды и дайте настояться в течение 2–3 месяцев. Готовую настойку процедите.

(При лечении язвы желудка настойку следует принимать по 1 столовой ложке перед едой в течение 5–6 недель. После небольшого перерыва курс лечения необходимо повторить. При язве желудка, гастритах с высокой кислотностью желудочного сока рекомендуется употреблять 30 капель три раза в день.)

Настойка на водке с хреном «Слаще редьки»

Ингредиенты

500 мл водки, 4 столовые ложки измельченного корня хрена.

Способ приготовления

Измельченный корень хрена залейте водкой и дайте постоять 1–2 дня. Затем водку слейте, процедите, перелейте в бутылки укупорьте ее.

Настойка на водке из слив с корнем имбиря и корицей «Свекровина сливянка»

Ингредиенты

2 кг слив (спелых), 1 л 500 мл водки, 300 г сахара (на трехлитровую банку), 1 кусочек корицы, корень имбиря.

Способ приготовления

Спелые целые сливы (подойдут как желтые, так и синие) переберите, удалите гнилые и недозрелые плоды, промойте и дайте обсохнуть. Наполните ими 3-литровую банку и всыпьте сахар. Измельчите корицу и имбирь и опустите на дно банки, чтобы аромат получился насыщеннее.

Залейте банку до верха водкой, оставив до горлышка пространство на 2 пальца. Закройте полиэтиленовой крышкой и поместите на 1 месяц в темное прохладное место. Готовый напиток процедите через марлю.

Настойка на водке с сушеной морковью «Передовая»

Ингредиенты

500 мл водки, $^1/_2$ стакана моркови (сушеной).

Способ приготовления

Сушеную морковь залейте водкой и выдержите сутки. Затем процедите, перелейте в бутылку и укупорьте ее.

Настойка на водке из молодых грецких орехов с медом «Бабулина самодельная»

Ингредиенты

500 мл водки (качественной), 400 г грецких орехов (молодых), 1 столовая ложка цветочного меда.

Способ приготовления

Молодые грецкие орехи мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Можно оставить внутренние перегородки, поскольку они придают вкус. Залейте все водкой и настаивайте около 1 месяца, чтобы орехи отдали весь свой аромат.

Перед непосредственным употреблением смешайте с 1 столовой ложкой меда для смягчения вкуса настойки.

Вишневая настойка на водке с медом «Радзиховская»

Ингредиенты

500 мл водки, 500 г вишни, 2 столовые ложки меда.

Способ приготовления

Вишню и мед залейте водкой. Через 3–5 дней настойку слейте, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с рябиной и ванильным сахаром «Парменовская»

Ингредиенты

1 кг ягод рябины, 1 л водки, ванильный сахар.

Способ приготовления

Рябину промойте и обсушите. Затем уложите на противень, выстланный чистой бумагой, и высушите в духовке, следя за тем, чтобы ягоды не подгорели. В бутылки насыпьте подсушенную ягоду на треть объема, залейте водкой и поместите на 3 недели в теплое место. Затем настойку процедите и разлейте в бутылки, добавив в каждую из них немного ванильного сахара.

Настойка на коньяке «Рябиновка»

Ингредиенты

Ягоды рябины (собранные после первых заморозков), коньяк.

Способ приготовления

Ягоды рябины, собранные после первых заморозков, промойте в холодной воде, очистите от плодоножек и засыпьте в бутылки на две трети их высоты. Залейте коньяком и настаивайте в темном месте около 3 недель. Затем настойку процедите. Храните в плотно закрытых бутылках.

Настойка на водке с брусникой и клюквенным соком «Приваловская»

Ингредиенты

2 кг брусники (спелой), 1 л водки, 200 мл клюквенного сока, 200 г сахара, 200 мл воды.

Способ приготовления

Спелую бруснику насыпьте в бутыль, залейте водкой и настаивайте в теплом месте 2 месяца. Затем процедите, смешайте с клюквенным соком и сахарным сиропом, сваренным из 200 г сахара и 200 мл воды. Готовый напиток разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с цветками шиповника и медом «Розита»

Ингредиенты

1 л водки, 80 г цветков шиповника, 100 г меда.

Способ приготовления

Цветки шиповника поварите с медом и охладите. Полученную смесь процедите и залейте водкой. Настаивайте 1 неделю, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Черничная настойка с корнем имбиря, дрожжами и розмарином «Чемберленовка»

Ингредиенты

1 кг черники, $^1/_4$ столовой ложки корня имбиря, 3–4 листочка розмарина, 1 л 200 мл воды.

На каждые 2 л 250 мл настоя: 3 стакана сахара, $^1/_4$ столовые ложки дрожжей.

Способ приготовления

Чернику, корень имбиря, листочки розмарина положите в посуду, залейте кипятком, выдержите 4 дня и процедите. В полученный настой добавьте сахар, дрожжи и поместите на 3 недели в теплое место для брожения. После брожения размешайте и дайте настояться в течение трех дней, чтобы осадок выпал на дно. Затем процедите в емкость и выдержите 4 месяца. Спустя это время разлейте в бутылки и укупорьте их. Поместите бутылки на несколько месяцев в прохладное место.

Настойка на водке с лепестками роз «Офелия»

Ингредиенты

100 г лепестков роз, 1 л водки, 200 г сахара, 100 мл воды.

Способ приготовления

Лепестки роз поварите в сахарном сиропе, приготовленном из 200 г сахара и 100 мл воды. Затем залейте водкой и настаивайте 2–3 недели. Готовую настойку процедите, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Настойка на спирте с имбирем, корнем калгана, мятой, анисом и шалфеем «Сборная»

Ингредиенты

1 л 500 мл спирта, 50 г имбиря (молотого), 50 г корня калгана, 50 г мяты, 50 г аниса, 50 г шалфея.

Способ приготовления

Все ингредиенты положите в бутыль и залейте спиртом. Бутыль укупорьте и поместите на 2–3 недели в теплое место настаиваться. Затем в спирт добавьте 1 л 500 мл воды, смесь залейте в перегонный куб и перегоните. Готовую настойку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Апельсинная настойка на водке с корнем имбиря «Мицусито»

Ингредиенты

2 л 500 мл водки, 300–400 г апельсинных корок, 20–25 г корня имбиря.

Способ приготовления

Апельсинные корки и корень имбиря положите в бутыль и залейте водкой. Полученную смесь настаивайте 2 недели, затем процедите через фильтровальную бумагу. Готовую настойку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Рябиновая настойка на водке по старинному рецепту «Перевертыш»

Ингредиенты

Рябина, водка.

Способ приготовления

Большую бутыль полностью наполните рябиной, собранной после первых заморозков. Следите за тем, чтобы рябина в бутыли не была уплотнена. Ягоды залейте водкой так, чтобы она покрывала их полностью.

Через сутки в сосуд с ягодами долейте еще водки так, чтобы она опять покрывала все ягоды. Еще через сутки снова долейте водки. Настаивайте смесь в течение 2–3 недель.

Спустя это время бутыль с настойкой переверните вверх дном и настаивайте еще 2 недели. Затем из бутыли слейте треть настойки. В бутыль добавьте такое же количество водки. Через 2 недели операцию повторите: слейте треть настойки, в бутыль добавьте столько же водки.

Так можно повторять несколько раз, пока влитая в бутыль и настоявшаяся водка не будет отдавать спиртом.

Настойка на водке с мятой и лимонной цедрой «Купавинская»

Ингредиенты

300 г мяты, 2 л 500 мл водки, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Мяту и лимонную цедру залейте водкой и настаивайте 3 недели. Затем настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с корнем калгана, имбирем, мятой, семенами аниса и шалфеем «Белая московская»

Ингредиенты

2 л 500 мл водки, 50 г корня имбиря, 50 г корня калгана, 50 г шалфея, 50 г перечной мяты, 50 г семян аниса.

Способ приготовления

Все ингредиенты залейте водкой и настаивайте 3 недели. Затем настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с молодыми побегами рябины «С миндальным запахом»

Ингредиенты

200 г побегов рябины, 1 л 500 мл водки.

Способ приготовления

Молодые побеги рябины очистите от коры и нарежьте мелкими кусочками. Побеги залейте водкой и настаивайте 3 недели. Затем настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их. Настойка имеет миндальный запах.

Настойка на водке с черноплодной рябиной и вишневыми листочками «Апухтинская»

Ингредиенты

100 г черноплодной рябины, 100 вишневых листочков, 700 мл водки, 1 $^{1}/_{3}$ стакана сахара, 1 л 500 мл воды.

Способ приготовления

Залейте ягоды и вишневые листочки водой и прокипятите в течение 15 минут. Затем отвар процедите, добавьте водку, сахар, перемешайте, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Крыжовенная настойка на водке с ржаным хлебом и густым вареньем «Малаховская»

Ингредиенты

2 кг крыжовника, 2 л водки, 2–3 ломтя ржаного хлеба, варенье (любое, густое).

Способ приготовления

Крыжовник положите в бутыль и залейте водой. На ломтики хлеба уложите густое варенье, подсушите в духовке на решетке и добавьте к крыжовнику. Бутыль плотно укупорьте и поместите на 4 месяца в темное прохладное место. Затем настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с черноплодной рябиной, вишневыми листочками и лимонной кислотой «Нахабинская»

Ингредиенты

3 кг черноплодной рябины, 200–300 вишневых листочков, 1 кг – 1 кг 500 г сахара, 1 столовая ложка лимонной кислоты, 2 л 500 мл кипяченой воды (горячей).

На 1 л 500 мл сока: 500 мл водки.

Способ приготовления

Ягоды вымойте и положите в кастрюлю вместе с вишневыми листочками. Всыпьте лимонную кислоту, залейте смесь горячей водой и поместите под гнет на сутки.

Через сутки слейте воду, отожмите листья и ягоды, добавьте сахар и прокипятите полученную жидкость в течение 15–20 минут. Затем разлейте по бутылкам, не доливая в каждую из них 150–200 мл. Добавьте в бутылки водку и укупорьте их.

Водка с черным перцем, лавровым листом, чаем, ванилью и корицей «Коньяк домашний пятизвездочный»

Ингредиенты

1 л водки, 3 чайные ложки чая, 100 г сахара, 2 лавровых листа, 2 горошины черного перца, 10 г корицы, 10 г ванилина.

Способ приготовления

В водку положите чай, лавровый лист, черный перец горошком, корицу, ванилин и сахар. Емкость с полученной смесью поместите на 7 дней в темное место, периодически взбалтывая содержимое. Затем процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Калиновая настойка на водке «Петушковская»

Ингредиенты

500 г калины, 500 мл водки.

Способ приготовления

Калину переберите, с больших кистей снимите ягоды, маленькие кисти можно использовать целиком. Ягоды пересыпьте в дуршлаг, тщательно промойте, уложите на бумажные салфетки и дайте высохнуть.

Чисто вымытую и просушенную бутыль наполните до половины ягодами калины, не уплотняя их. Залейте калину водкой так, чтобы ягоды были полностью ею покрыты. Закройте бутыль пробкой и поместите на сутки в теплое место.

Через сутки влейте в бутыль с калиной оставшуюся водку и плотно укупорьте. Настаивайте минимум 3 недели в сухом темном месте.

Напиток на основе домашнего коньяка с финиками, грецкими орехами, лимоном, ванилью и кардамоном «Золотое руно»

Ингредиенты

800 мл коньяка (домашнего), 20 фиников (сушеных), 8 столовых ложек грецких орехов (очищенных), 1 лимон, 6 столовых ложек сахара, 4 зернышка кардамона, 1 пакетик ванилина.

Способ приготовления

С кожуры лимона осторожно снимите цедру, из мякоти выжмите сок. Финики разрежьте пополам и удалите из них косточки. В большую бутыль положите финики, цедру лимона, пряности, орехи, сахар, сбрызните лимонным соком и залейте домашним коньяком.

Закройте бутыль пробкой и поставьте в темное место на 3 недели.

Спиртовой напиток с ягодами шиповника «Минимум миниморум»

Ингредиенты

1 стакан ягод шиповника, 600 мл спирта, 2 столовые ложки сахара, 400 мл воды (холодной кипяченой).

Способ приготовления

Измельченные ягоды шиповника положите в воду, добавьте спирт, сахар и настаивайте 21 день. Затем процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Водка с корой дуба, перегородками грецких орехов, зверобоем, мелиссой, эстрагоном и лавровым листом «Изысканная всячина»

Ингредиенты

3 л водки, 13 перегородок грецкого ореха, 2 цитрусовые корочки (сухие), 2 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 2 столовые ложки коры дуба, 1 щепотка чая (высшего сорта), 1 щепотка зверобоя, 1 щепотка мелиссы, 1 щепотка эстрагона, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Перегородки грецкого ореха положите в большую эмалированную кастрюлю, залейте водкой и поставьте в темное место на 3 дня. Настой процедите, добавьте остальные ингредиенты и поставьте в темное место на 10 дней. Полученный напиток процедите, разлейте по бутылкам и плотно их укупорьте.

Водка с мятой, померанцевыми орешками и анисом «Ерофеич. По старинному рецепту»

Ингредиенты

2 л водки, 100 г мяты, 80 г аниса, 80 г померанцевых орешков (молотых).

Способ приготовления

Все пряности положите в бутыль, залейте водкой, укупорьте и оставьте на 2 недели в теплом месте. Настойку процедите и разлейте в бутылки.

Оставшуюся гущу можно использовать еще раз. Положите ее в бутыль, залейте половинной порцией водки и настаивайте в течение 1 месяца. Настойку процедите и разлейте в бутылки.

Водка с полынью и анисом «Падал я в душные травы…»

Ингредиенты

3 л водки, 100 г аниса, 50 г полыни.

Способ приготовления

Настаивайте 2 л водки на анисе в течение 2 недель и процедите. Залейте полынь 1 л водки и настаивайте 2 дня. Процеженную полынную настойку смешайте с анисовой и разлейте по бутылкам.

Водка с сахаром «Тминная»

Ингредиенты

2 л водки, $^1/_2$ стакана тмина, 100 г сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

В бутыль насыпьте тмин, залейте водкой и оставьте в теплом месте на 2 недели. Из воды и сахара сварите сироп и охладите его. Настойку процедите, смешайте с охлажденным сахарным сиропом и снова процедите через фильтровальную бумагу.

Водка с ягодами рябины и сахарной пудрой «Морозная свежесть»

Ингредиенты

400 г ягод рябины, 750 мл водки, 100 г сахарной пудры, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Слегка подмороженные ягоды рябины всыпьте в большую бутыль, залейте водкой и оставьте в теплом месте на 2–3 месяца. Спустя это время сахарную пудру смешайте с водой и сварите сироп. Процедите настоянную водку и смешайте с сиропом.

Водка из винного спирта с имбирем, шалфеем, калганом и перечной мятой «Московия»

Ингредиенты

1 л 500 мл винного спирта, 50 г имбиря, 50 г шалфея, 50 г перечной мяты, 50 г калгана, 1 $^{1}/_{2}$ стакана воды.

Способ приготовления

Имбирь, шалфей, перечную мяту, калган положите в бутыль и залейте спиртом. Настаивайте в теплом месте 5–6 дней. Настойку ежедневно взбалтывайте. Затем процедите через несколько слоев марли, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Тминная водка «Скоростная»

Ингредиенты

600–700 г семян тмина, 1 л 500 мл воды, водка.

Способ приготовления

Семена тмина залейте водой и прокипятите в течение 1 часа. Отвар процедите, остудите и затем заморозьте. В замороженном виде он может храниться долгое время, не теряя тминного запаха и вкуса. Когда нужна тминная водка, возьмите кусочек тминного льда и положите его в водку.

Водка с корицей, лимонными корками, ржаным тестом, бадьяном, кардамоном и мускатом «Из деревенской печи»

Ингредиенты

4 л водки, 100 г ржаного теста, 50 г корицы, 15 г бадьяна, 20 г кардамона, 20 г мускатного ореха, 20 г мускатного цвета, 1 кг 600 г сахара, лимонные корки (сухие).

Способ приготовления

Перегоните дважды водку на сухих лимонных корках. В емкость (лучше всего бутыль из толстого стекла) положите измельченные пряности и залейте водкой. Затем бутыль обмажьте крутым ржаным тестом толщиной 3–4 см.

В течение четырех дней бутыль ставьте вечером в печь или духовку после выпечки хлеба. Утром каждый раз вынимайте бутыль из печи, но от теста не освобождайте. После 4 суток содержимое бутыли процедите и подсластите.